Gebrauchsanweisung

GAGGIA Classic Coffee

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmaßnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

1. Alle, in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft, angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe die Espressomaschine eingeschaltet oder benutzt wird.
2. Keine heißen Flächen berühren.
3. Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, um Brand, elektrische Schläge oder Unfälle zu vermeiden.
4. Im Beisein von Kindern die Espressomschine mit besonderer Vorsicht handhaben.
5. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschine nicht mehr benutzt wird oder während der Reinigung. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden sowie vor der Reinigung, die Maschine abkühlen lassen.
6. Keine kaputten, defekten oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder – stecker verwenden. Das schadhafte Gerät beim nächsten Servicestützpunkt prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.
7. Die Verwendung von Zubehör, daß nicht vom Hersteller empfohlen ist, kann Brand, elektrische Schläge oder Unfälle verursachen.
8. Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.
9. Das Kabel darf nie vom Tisch herunterhängen oder heiße Flächen berühren.
10. Die Espressomaschine nicht in der Nähe von heißen Küchenherden oder Backöfen verwenden.
11. Prüfen ob die Espressomaschine sich in „**0**“ – Stellung befindet, ehe man den Stecker einsteckt. Zum Ausschalten auf „**0**“ stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
12. Die Maschine nur im Haushalt verwenden.
13. Bei Verwendung von heißem Dampf mit äußerster Vorsicht verfahren.

DIESE ANWEISUNG GUT AUFBEWAHREN

HINWEISE:

Diese Espressomaschine wurde ausschließlich für den Haushalt entwickelt. Sämtliche Eingriffe, mit Ausnahme der Reinigung und normalen Wartung, dürfen ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.

Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

Um die Gefahr von Brand oder elektrischen Schlägen auszuschließen den Sockel des Gerätes nie auseinandermontieren. Er enthält keine Teile, die durch den Benutzer gewartet werden müssen. Reparaturen dürfen ausschließlich durch Fachpersonal des autorisierten Kundendienstes vorgenommen werden.

1. Sicherstellen, daß die auf dem Datenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
2. Nie lauwarmes oder heißes Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschließlich kaltes Wasser verwenden.
3. Während des Betriebs nie die heißen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
4. Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden.

5. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen empfiehlt der Hersteller gereinigtes Wasser zu verwenden.

Beschreibung

1. Hauptschalter
2. Kontrollampe
3. Heißwasser-/Kaffeeschalter (Pumpe)

3a. Kontrollampe, die das Erreichen der richtigen Temperatur anzeigt

4. Dampfschalter (Temperatur)
5. Abdeckung Wasserbehälter
6. Wasserbehälter (abnehmbar)
7. Dampf/Heißwasserknopf
8. Turbo - Dampfdüse (abnehmbar)
9. Siebträger

9a. Siebeinsatz (1 oder 2 Tassen)

10. Abtropfgitter

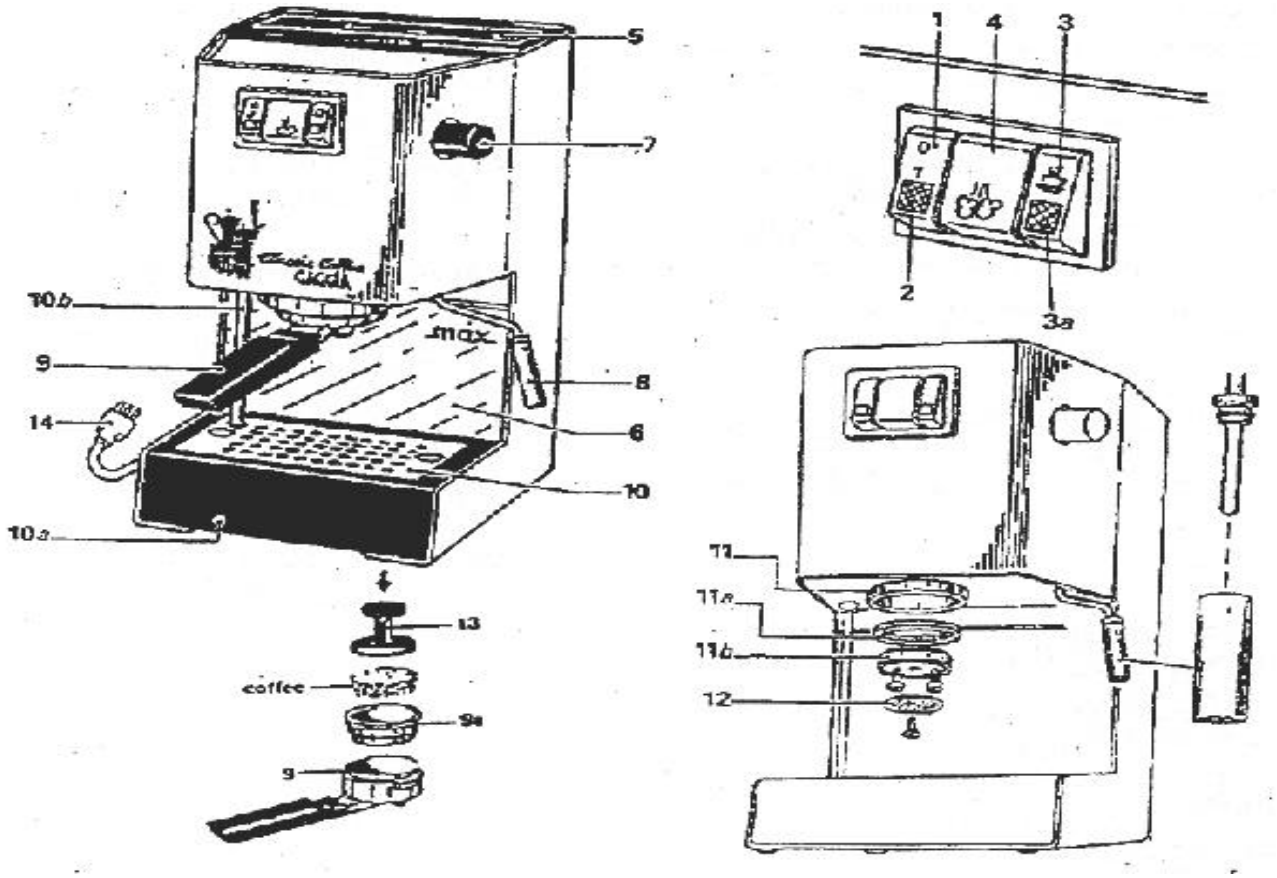
10a. Abtropfschale

11. Brühkopf

11a. Brühkopfdichtung

11b. Duschenkopf

12. Dusche
13. Kaffeemehlpresser
14. Netzkabel mit Stecker



BETRIEBSANLEITUNG ZUM NETZKABEL

a) Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.
b) Längere Netzkabel können verwendet werden doch sollte man dabei mit größter Vorsicht vorgehen.
c) Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden ist folgendes zu überprüfen:
   1) daß die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht
   2) daß das Netzkabel nicht vom Tisch herunterhängt damit Kinder nicht daran ziehen oder darüber stolpern können.

Vorwort:

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl! Dank Classic Coffee Gaggia können Sie jetzt bequem zu Hause einen köstlichen Espresso oder Cappuccino trinken. Den original italienischen Espresso bereitet man zu, indem man schnell unter Druck gesetztes und auf die richtige Temperatur erhitztes Wasser durch eine fein geröstete Kaffeemischung filtern läßt. Der Mittelteil der Gaggia Classic Coffee besteht aus einer Hochpräzisionspumpe. Pumpen- und Wasserzufluß können über einen Schalter eingestellt werden.

Das Zubereitungsverfahren für Espresso oder Cappuccino unterscheidet sich erheblich von dem der herkömmlichen Kaffeemaschine. Classic Coffee Gaggia funktioniert mit Druck und Dampf. Daher sollten vor der ersten Inbetriebnahme alle Anweisungen genau durchgelesen werden. Machen Sie sich mit den einzelnen Teilen der Espressomaschine vertraut, bevor Sie den ersten Espresso zubereiten.

Was Sie wissen müssen:

1. Der Geschmack des Kaffees hängt von Qualität und Sorte der Kaffeebohnen ab aus denen er hergestellt wird, vom Anbauland und der Verarbeitungsmethode.

   Der besondere Geschmack einer Kaffeebohne hängt von verschiedenen Faktoren ab aber ihr Geschmack und ihr Aroma sind das Ergebnis des Röstverfahrens. Die meisten in den Supermärkten erhältlichen Mischungen sind schwach geröstet. Die Kaffeebohnen sind hell und ihre Oberfläche ist trocken anstatt ölig. Hierbei handelt es sich um die amerikanische Röstung.

   Die länger und bei höheren Temperaturen gerösteten Bohnen sind dunkler. Dunklere Bohnen haben ein stärkeres Aroma als hellere.

2. Der Handel bietet verschiedene Kaffeesorten an: mit wiener, französischer, italienischer usw. Röstung. Jedem Röstverfahren entspricht eine bei einer bestimmten Temperatur geröstete Mischung und jeweils ein besonderes Aroma.

   Des weiteren gibt es koffeinfreie Mischungen, die nur 2% Koffein enthalten.

   Probieren Sie mit Ihrer Kaffeemaschine eine der verschiedenen im Handel erhältlichen Kaffeesorten aus. Sie werden dabei „Ihre“ Mischung finden.

3. Bei Espressomaschinen mit Pumpe müssen feiner gemahlene Mischungen verwendet werden. Vergewissern Sie sich, daß Sie eine solche Mischung kaufen oder mahlen lassen.

Keine Kaffeemühle mit Messer verwenden weil sie zuviel Kaffeestaub freisetzt und eine unregelmäßig gemahlene Mischung herstellt.

4. Den richtigen Espresso erkennt man an der dunklen Farbe, dem vollen Geschmack und der typischen „Crema“.

5. Der Cappuccino ist eine besondere Verbindung von Espresso und heißer, aufgeschäumter Milch. Es empfiehlt sich Kaffee, Milch und Schaum in gleichen Mengen zu verwenden. Er kann mit etwas Zimt, Muskatnuß oder Kakao bestreut werden.

6. Den Espresso sofort nach dem aufbrühen servieren.

7. Espresso und Cappuccino in den jeweils dafür erhältlichen Tassen servieren.

8. Ideal ist es den Kaffee erst kurz vor der Verwendung zu mahlen. Nicht vergessen ihn speziell für Espressomaschinen mit Pumpe mahlen zu lassen.

9. Es empfiehlt sich den gemahlenen Kaffee oder die Kaffeebohnen in hermetisch verschlossenen Dosen im Gefrierfach aufzubewahren. Gemahlener Kaffee nimmt leicht Gerüche an.

Vorbereitung der Espressomaschine:

1. Den Deckel des Wasserbehälters (5) abnehmen. Den Wasserbehälter (6) bis zum Strich MAX mit kaltem Wasser füllen. Es empfiehlt sich gereinigtes Wasser zu verwenden.

   Der Wasserbehälter (6) kann auch zum Füllen herausgenommen werden indem man ihn nach vorne schiebt. WICHTIG: hat man den Wasserbehälter wieder eingesetzt sollte man sich vergewissern, daß der Saugschlauch sich im Wasserbehälter befindet und daß er nicht verdreht oder blockiert ist.
2. Den Netzstecker (14) in eine passende Steckdose (siehe **Hinweise Punkt 1**) stecken.

3. Den Hauptschalter (1) auf „**1**“ schalten. Die Kontrollampe (2) leuchtet auf. Vergewissern Sie sich, daß der Schalter für Heißwasser/Kaffee (3) und der Dampfschalter (4) auf „**0**“ stehen.

4. **Vorbereitung der Pumpe:**
   Durch füllen des Boilers mit kaltem Wasser wird die Pumpe funktionsfähig gemacht. Wie folgt jedesmal dann verfahren wenn die Maschine zum „ersten“ Mal verwendet wird:

   Diese Maschine, die eine Pumpe und ein Elektroventil verwendet, ist mit einem selbsteinschaltenden System ausgestattet.
   Eine leere Tasse wird unter den Brühkopf ohne Siebträger gestellt und der Heißwasser/Kaffeeschalter (3) gedrückt.
   Die dadurch aktivierte Pumpe ist zu hören; nach ein paar Sekunden beginnt das Wasser aus dem Brühkopf zu rinnen. Nachdem die Tasse gefüllt wurde, wird der Kaffeeschalter (3) wieder auf die Stellung „**0**“ gebracht. Die Classic Coffee Gaggia ist jetzt betriebsbereit.

   Hinweis: Es kann passieren, daß die Selbsteinschaltung der Pumpe wegen einer Luftblase vorübergehend nicht funktioniert.
   Falls aus dem Satz kein Kaffee rinnt:
   a) Eine Tasse oder einen Becher unter die Dampfdüse (8) stellen.
   b) Den Knopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen um das Dampf/Heißwasserabgabeventil zu öffnen und den Schalter für Dampf und Heißwasser/Kaffee (3) auf „**1**“ stellen. Jetzt hört man das Brodeln der Pumpe.
   c) Nach wenigen Sekunden beginnt Wasser aus der Dampfdüse auszutreten. Etwa eine Tasse Wasser auslaufen lassen. Das Heißwasser/Dampfventil schließen und

den Heißwasser/Kaffee- und Dampfschalter auf „**0**“ stellen. Die Classic Coffee ist jetzt betriebsbereit.

d) N.B.: Die Kontrollampe die das Erreichen der richtigen Temperatur (3a) anzeigt, schaltet sich während der Aufheizung ständig an und aus.
Nach Einschalten der Maschine abwarten bis sich die Kontrollampe mindestens 6 mal ein- und ausschaltet bevor man den Kaffee zubereitet (das entspricht einer Heizzeit von etwa 6 Minuten)

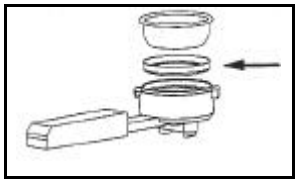
Eine weitere Eigenschaft der Maschine ist das Tropfschutzsystem, das den Großteil des Tropfens seitens des Brühkopfes beseitigt. Nach der Abgabe des Kaffees kann es jedenfalls zu einem leichten Tropfen wegen der im Siebträger befindlichen feuchten Kaffeerückstände kommen.

ACHTUNG: Um Beschädigungen zu vermeiden, die Pumpe auf keinen Fall einschalten, wenn kein Wasser in der Espressomaschine ist. Eine mißbräuchliche Verwendung der Pumpe schließt automatisch alle Garantieleistungen aus.

Wie man einen guten Espresso zubereitet

1. Das im Kapitel „Vorbereitung“ beschriebene Verfahren anwenden.
2. Abwarten, bis die Maschine die richtige Temperatur erreicht hat (Heizzeit etwa 6 Minuten).
3. Den richtigen Siebeinsatz (9a) wählen und in den Siebträger (9) einsetzen. Den kleinen Siebeinsatz für 1 Tasse und den großen für 2 Tassen verwenden. Dann den Siebträger (9) in die Maschine einsetzen und warten bis er sich aufheitzt.
4. Nach der Erwärmung den heißen Siebträger (9) herausnehmen und mit gemahlenem Kaffee füllen wobei man den mitgelieferten Kaffeemesslöffel verwendet. Nicht zuviel einfüllen. Mit dem Kaffeemehlpresser (13) leicht andrücken. Nicht zu stark drücken.
5. Den Rand des Siebträgers (9) von eventuellen Kaffeerückständen säubern. Den Siebträger mit einer um 45 Grad nach links gerichteten Bewegung in die Maschine einsetzen. Dann nach rechts drehen bis der Siebträger fest in der Maschine sitzt. Der Griff des Siebträgers muß rechtwinklig zur Maschine oder leicht nach rechts verstellt stehen.
6. 1 oder 2 Tassen unter den Siebträger stellen. Den Heißwasser/Kaffeeschalter (3) auf „**1**“ stellen. Jetzt beginnt der Kaffee auszufließen.
7. Wenn die Tassen ¾ voll sind den Kaffeeschalter ausschalten. Der Kaffee wird je nach Wassermenge stärker oder schwächer. Ein guter, richtig aufgebrühter Espresso zeigt an der Oberfläche die typische braune „Crema“. Andernfalls unter „Betriebsstörungen“ nachschlagen. Die Tassen aus der Maschine nehmen und servieren.
8. Um weiteren Kaffee aufbrühen zu können, langsam und sorgfältig den Siebträger entfernen indem man ihn nach links bewegt. Vorsicht vor Verbrennungen durch eventuell auf dem Kaffeesatz zurückgebliebenes Wasser! Ein bißchen Wasser tropft nach Entfernung des Siebträgers noch heraus. Das ist normal und bedingt durch den Pumpendruck.
Den Kaffeesatz aus dem Filter entfernen und den Filter ausspülen. Will man neuen Kaffee zubereiten die Phasen 4 bis 8 wiederholen.

Crema Membran



Die Membran garantiert den typischen Schaum (Crema) auf dem Espresso selbst dann wenn zu grob gemahlener Kaffee verwendet wird. Diese Sonderscheibe macht den Wechsel der Siebe überflüssig. Sie verwenden nur noch den Siebeinsatz für 2 Tassen.

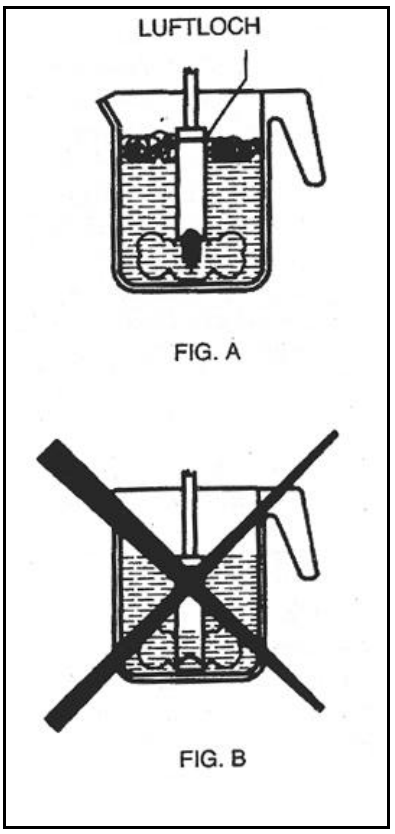
Wie man guten Cappuccino zubereitet:

Bevor man mit der Zubereitung des Cappuccino beginnt, sollte man sich vergewissern, daß alles nötige bereitsteht, wie zum Beispiel ein Kännchen mit fettarmer, kalter Milch und Cappuccinotassen.

Aufschäumen der Milch

Welche Milch soll verwendet werden?

Die Dichte des Schaums hängt vom Fettgehalt der Milch ab. Entrahmte oder teilentrahmte Milch (1,5%) ergibt festen Schaum. Bei Verwendung von Vollmilch neigt der Schaum dazu sich aufzulösen. Die Turbo – Düse erzeugt den nötigen Schaum soll die Milch aber nicht zum Kochen bringen. Den Schaum etwa 30 Sekunden ruhen lassen bevor man ihn auf den Espresso gießt. Nach zwei oder drei Versuchen haben Sie mit Sicherheit genug Erfahrung im Cappuccinoaufgießen.
Die Dampfdüse leicht nach außen verschieben so daß das Kännchen unter die Düse gestellt werden kann ohne gegen den Sockel der Espressomaschine zu stoßen.



1. Den Espresso wie bereits erwähnt in Cappuccinotassen zubereiten.
2. Den Dampfschalter (4) auf „**1**“ stellen.
3. Nach 10-15 Sekunden oder sobald sich die Kontrollampe die das Erreichen der korrekten Temperatur anzeigt, einschaltet, das bis zur Hälfte mit entrahmter oder teilentrahmter Milch gefüllten Kännchen unter die Dampfdüse stellen und zwar so, daß diese die Oberfläche der Milch berührt. Siehe Abb. A
4. Den Knopf des Dampfabgabeventils (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen um den Dampf austreten zu lassen. WICHTIG: beim Drehen des Knopfes nimmt der Dampfdruck zu.
5. Das Kännchen im Kreis bewegen wobei man darauf achten muß, daß das äußeres Ende der Dampfdüse nur dann in die Milch getaucht wird sobald die Schaumbildung einsetzt. Das Luftloch das sich auf der Turbodüse befindet (Abb. B) nicht in die Milch tauchen. Die Milch nicht zum Kochen bringen da sich sonst kein Schaum bildet.
6. Hat sich der gewünschte Schaum gebildet, den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn drehen um die Dampfabgabe zu unterbrechen. Das Kännchen wegnehmen. Den Dampfschalter (4) auf „**0**“ stellen.
7. Den Schaum auf den Espresso und die heiße Milch vorsichtig am Tassenrand entlang gießen. Mit Zimt, Kakao oder Muskatnuß würzen.
8. N.B.: Soll sofort neuer Kaffee aufgebrüht werden den Behälter mit Wasser füllen und auf die richtige Temperatur bringen denn sonst könnte der Kaffee verbrannt schmecken. Eine leere Tasse auf das Abtropfgitter stellen. Den Siebträger nicht einsetzen. Den Heißwasser/Kaffeeschalter (3) auf „**1**“ stellen und die Tasse mit Wasser füllen. Den Kaffeeschalter auf „**0**“ stellen. Jetzt kann neuer Kaffee aufgebrüht werden.

Heißwasserzubereitung

1. Sich an das unter „Vorbereitung“ beschriebene Verfahren halten.
2. Den Dampfschalter (4) auf „**1**“ stellen.
3. 6 Minuten abwarten bis die Maschine die richtige Betriebstemperatur erreicht hat.
4. Einen Becher unter die Dampfdüse (8) stellen.

5. Den Heißwasserbereiter – Schalter (3) auf „**1**“ stellen und den Knopf des Dampfventils (7) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen damit heißes Wasser austritt.
6. Haben Sie die gewünschte Menge heißes Wasser zubereitet, den Dampfknopf im Uhrzeigersinn schließen und den Heißwasserbereiter – Schalter auf „**0**“ stellen. Danach den Kaffeeschalter auf „**0**“ stellen.
7. WICHTIG: Soll Espresso gleich nach der Heißwasserbereitung aufgebrüht werden, muß die Temperatur des Kochers auf Brühtemperatur zurückgeschaltet werden, da der Espresso sonst „verbrannt“ schmecken könnte. Dazu eine leere Tasse auf das Abtropfgitter stellen. Den Siebträger nicht einsetzen. Den Heißwasserbereiter – Schalter (3) auf „**1**“ stellen und die Tasse mit Wasser vollaufen lassen. Heißwasserbereiter – Schalter ausschalten. Jetzt kann der Espresso zubereitet werden.

REINIGUNGSANLEITUNG

1. **WICHTIG:** Um zu vermeiden das sich Milchreste ablagern, die dann sehr schwer zu beseitigen sind, sollte der Turbofrother nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Die Anleitung zur Reinigung, die sehr einfach durchzuführen ist, sehen Sie bitte in der BESCHREIBUNG DER TEILE nach. Die Ummantelung kann indem man sie nach unten drückt, abgenommen werden. Der Frother wird durch einen kurzen Dampfausstoß gesäubert danach sollte man ihn mit einem Lappen kurz abwischen. Eine Spitze wird zur Reinigung des Lochs der Dampfdüse benützt. ACHTUNG !!! Das Loch in der Dampfdüse muß immer sauber und frei sein.
2. Siebträger und Siebeinsätze nach Gebrauch mit lauwarmen Wasser spülen.
3. Den Maschinenkörper mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. Abtropfgitter und – schale (10, 10a) herausnehmen und mit lauwarmer Spülmittellauge auswaschen. Zur Reinigung des Wassersammelbereichs einen Schwamm verwenden.
5. Die Dichtung innen im Kaffeeausschütter (11) reinigen.
6. Von Zeit zu Zeit, je nach Häufigkeit der Verwendung, die Dusche (12) abschrauben und säubern.
7. Wird die Kaffeemaschine längere Zeit nicht gebraucht, das Wasser ganz entfernen indem man den Heißwasser/Kaffeeschalter auf „**1**“ stellt, wobei der Behälter vorher mit kaltem Wasser gefüllt werden muß. Die Pumpe nie ohne Wasser laufen lassen.
8. N.B.: Es ist durchaus normal, daß aus der Espressomaschine ab und zu Dampf strömt oder Wasser tropft, da der Wasserdruck sich während des Gebrauchs ändert. Durch den Dekompressionsschlauch kann das überschüssige Wasser direkt in der Abtropfschale aufgefangen werden. Die Schale entleeren.

Entkalkung:

Bei stark kalkhaltigem Wasser kann der Betrieb der Maschine beeinträchtigt werden. Daher sollte das Gerät etwa alle vier Monate (je nach Gebrauch und Kalkgehalt) mit einer Lösung aus Wasser und dem Gaggia Entkalker (gemäß den Anleitungen) ausgespült werden. Die Dusche (12) herausnehmen und säubern. Die Lösung in den Behälter gießen und die Pumpe 15 Sekunden lang eingeschaltet lassen. Die Lösung einige Sekunden lang durch den Kaffeeausschütter und die Dampfdüse laufen lassen. Zwanzig Minuten abwarten, dann den Vorgang wiederholen, bis die ganze Lösung aufgebraucht ist. Die Maschine mit kaltem Wasser ausspülen. Die Dusche (12) wieder einsetzen.

N.B.: Durch Ansammlung von Kalkablagerungen verursachte Schäden fallen nicht unter die Garantieleistungen. Der Benutzer braucht keine weiteren Wartungseingriffe vorzunehmen. Für optimale Ergebnisse Gaggia Reinigungsmittel verwenden.

Betriebsstörungen

Problem: kein Brühvorgang

Überprüfen:
✍✍Ob Wasser im Behälter ist.
✍✍Ob der Filter verstopft ist, weil der Kaffee zu fein gemahlen oder zu stark gepreßt wurde.
✍✍Ob die Dusche sauber ist

Problem: der Kaffee fließt zu schnell aus

Überprüfen:
✍✍Ob der Kaffee zu grob gemahlen ist
✍✍Ob der Kaffee mit dem Kaffeemehlpresser angedrückt wurde.

Problem: die Pumpe ist zu geräuschvoll

Überprüfen:
✍✍Ob Wasser im Behälter ist
✍✍Ob die Pumpe vorbereitet wurde

Problem: übermäßiger Wasserverlust aus dem Siebträger

Überprüfen:
✍✍Ob der Siebträger richtig eingesetzt wurde.
✍✍Ob die Dichtung verschmutzt oder verschlissen ist.
✍✍Ob sich Kaffeereste am Rand des Siebträgers befinden.

Problem: der Espresso weist nicht die typische „Crema“ auf

Überprüfen:
✍✍Ob der Kaffee zu grob gemahlen wurde.
✍✍Ob der Kaffee mit dem Kaffeemehlpresser angedrückt wurde.
✍✍Ob der Kaffee zu alt oder zu trocken ist.

Problem: der Kaffee ist zu kalt

Überprüfen:
✍✍Ob die Maschine richtig aufgeheizt wurde (6 Minuten).
✍✍Ob der Kaffee nicht zu schnell fließt
✍✍Ob der Kaffee zu grob gemahlen wurde.

Problem: die Milch schäumt nicht genug

Überprüfen:
✍✍Ob die Milch entrahmt oder teilentrahmt ist.
✍✍Ob die Dampfdüse und/oder das Luftloch verstopft sind.
✍✍Ob die Milch zu heiß ist.